



Patrick Auger et Caroline Morelli, propriétaires de La Nougaterie, en banlieue de Québec, «modernisent» la friandise d'origine française en y ajoutant des saveurs, comme l'érable. – Photo: Louise Bilodeau

Commencez par chauffer rapidement du sirop de sucre de canne, puis ajoutez du miel chaud. Versez sur du blanc d'œuf. Transférez dans une grosse bassine chauffante dans laquelle tourne un fouet, ajoutez des amandes, des pistaches, au besoin des fruits séchés (bleuets ou canneberges, par exemple) ou du zeste d'orange confit, ou encore du sirop d'érable. Quand le mélange est devenu une pâte consistante, versez dans de grands moules peu profonds. Laissez sécher de 24 à 48 heures. Démoulez et découpez en tranches épaisses.



~~Yanick Villedieu a effectué sa première incursion dans le monde du journalisme gastronomique en publiant, en 1999, un reportage sur les fromages du Québec dans le magazine L'actualité. Il anime le magazine scientifique radio Les Années lumière sur les ondes d'ICI Radio-Canada Première et publie régulièrement des articles sur la médecine et la science dans L'actualité, en plus d'y signer la chronique «Plaisirs gourmands». On peut le suivre sur Twitter : @yanickvilledieu~~

Yanick Villedieu a effectué sa première incursion dans le monde du journalisme gastronomique en publiant, en 1999, un reportage sur les fromages du Québec dans le magazine L'actualité. Il anime le magazine scientifique radio

[Les Années lumière](#)

sur les ondes d'ICI Radio-Canada Première et publie régulièrement des articles sur la médecine et la science dans

L'actualité,

en plus d'y signer la chronique «Plaisirs gourmands». On peut le suivre sur Twitter :

[@yanickvilledieu](#)

.

Cet article [Le nougat : un bonbon ancien](#) est apparu en premier sur [L'actualité](#) .

Consultez la source sur Lactualite.com: [Le nougat un bonbon ancien](#)